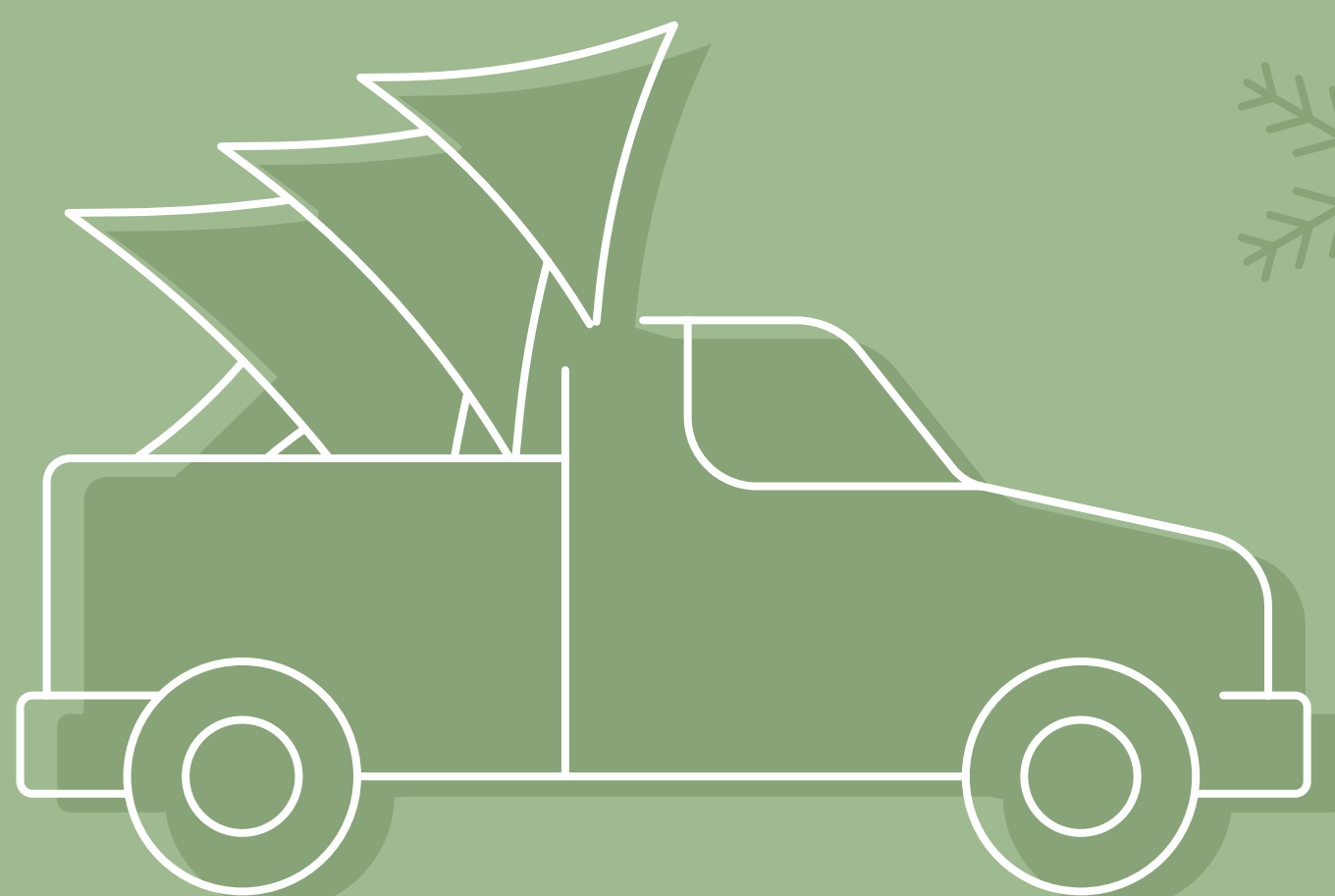


thermomix
VORWERK



23





Arbeitszeit
5 Min.



Gesamtzeit
15 Min.



Portionen
3 Flaschen

Zutaten

200 g Zucker

8 Stk. Eigelb

250 g Sahne

1 TL Vanillezucker,
selbst gemacht

250 g Doppelkorn

Eierlikör



1. Zucker, Sahne, Doppelkorn, Eigelb und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **Andicken** 🍲/80°C. Eierlikör in 3 heiß ausgespülte Flaschen (à ca. 0,3 l) umfüllen, abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

Tipps und Tricks

Sollte der Eierlikör im Kühlschrank zu fest werden, kurz schütteln oder mit etwas Sahne und/oder Korn verflüssigen.

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**